

紙類：較多安全疑慮

相信消費者對紙類即棄餐具一點也不陌生，除了紙碗、紙碟，近年市面更開始出現紙飲管取代膠飲管。惟紙製即棄餐具通常不耐熱、不耐水、不耐油，像是紙飲管吸水後，很容易就破爛，較多安全疑慮。此外，歐盟研究指出部分有圖案或染料的紙類餐具含有有害物質，安全程度不太理想。根據歐盟當地檢測結果顯示，以紙飲管為例，部分都含有PFAS類化學物質，部分含量更超出歐盟建議的安全標準。此類物質能用於防油、防水和防污，但部分屬懷疑致癌物，有機會影響胎兒發展。同時，消費者也要當心部分產品含超標的3-MCPD，及重金屬如鋁。前者是食物或物料在加工或製造過程中所產生的污染物，在動物測試中影響大鼠的腎臟、中樞神經系統和雄性生殖系統；後者能在人體內累積，影響中樞神經系統。

甘蔗渣漿類/植物纖維類：比紙類好，但亦有安全風險

第二常見的可說是此類餐具。甘蔗渣漿(bagasse pulp)是以化學或機械方法，處理甘蔗製糖的廢料植物纖維所得。此類渣漿所製的餅盒一般防水防油，耐熱程度為0至100°C(部分可放入微波爐或電鍋加熱)。這類餐盒能在大自然分解。比紙類好，但亦有安全風險，歐盟研究指出此類產品亦可能含有PFAS類化學物質，且含量超出安全標準。部分樣本亦曾被驗出3-MCPD。

棕櫚葉類：安全度相對最高

消費者對由棕櫚葉(palm leaf)風乾壓製而成的碗和碟可能比較陌生。其實此類餐具優點甚多，製造過程中不需添加化學物質之餘，又不會對樹木造成傷害，安全度相對最高。而且棕櫚葉製的餐具相對堅固，耐水又耐油，防漏性亦高。歐盟研究結果顯示這類餐具的安全度亦較另外2類即棄餐具高，雖然部分產品驗出除害劑(通常用於植物的種植過程)，但未有超標情況出現。

即棄膠餐具首階段管制將於世界地球日4月22日推行，屆時在堂食及外賣都以走塑為先，膠餐具將被其他替代品取代。事實上，現時市面上有不少以天然物料製造、非塑膠類的即棄餐具可選。本文現分享環保即棄餐具的安全排行，以及選購小貼士。

選擇即棄餐具小貼士

除食物安全之外，消費者在選擇餐具和器皿時，應先了解預期使用時會接觸的食物的性質(例如食物是否屬酸性、高油脂等)、食物的溫度以及與食物接觸的時間等，按其需要去選擇適合的即棄餐具：

- 最好先考慮可重用的餐具和器皿。
- 購買即棄餐具和器皿時，避免選擇印有彩色圖案的餐具和器皿，可減低色素中的化學物質釋出污染食物的風險。
- 考慮要盛載或接觸的食物的溫度，如果要盛載溫度超過100°C的食物(例如煎炸食品、生滾粥等)，應選擇一些較耐熱的材質，以避免燙傷。
- 即棄食物容器配以的蓋子也有機會接觸到食物，故在選購時，也應考慮蓋子的耐溫範圍是否能符合預期會盛載的食物或飲品的溫度。

「走塑有賞」印花換贈品

為配合即將實施的首階段「管制即棄膠餐具計劃」，環運會及環保署由去年11月18日至今年4月30日舉辦的第三屆「外賣走塑 餐具先行」運動，以新形象透過「走塑有賞」手機應用程式，並與「綠綠賞」聯盟，鼓勵大眾購買外賣時「走塑、走即棄」，儲印花換獎賞。市民在參與的餐飲食肆購買外賣餐時不索取即棄餐具即可獲一個印花，集合六個或以上印花可免費換領個別餐飲食肆提供的優惠/贈品、綠綠賞GREEN\$、或可重用不銹鋼餐具。

環保餐具要如何清洗?

在使用環保餐具的過程中，是否有遇到因為清洗不當反而影響自身健康問題，或是直接放棄使用環保餐具，抑或是重新購買環保餐具，這樣不但對環境造成另類傷害，也使得自己有人財兩失的情況發生。以下是整理出常見環保餐具材質的清洗方式，持續地為環境作出一分心力，也還給自己更健康的的生活方式。

不銹鋼環保餐具**清洗方式**

1. 無痕菜瓜布或是海綿清洗加中性洗潔精。
2. 廚房紙巾上加白醋

注意事項

拋光效果：廚房紙巾上加食用油擦拭。

玻璃環保餐具**清洗方式**

特製的軟刷或是海綿加中性洗潔精。

注意事項

麻布或是不織布材質的廚房紙巾將水分稀釋乾淨，開口朝上放置通風處。

矽膠環保餐具**清洗方式**

清水沖洗一遍，接着加入洗潔精，每個角落搓15秒左右。

注意事項

定期用熱水浸泡加中性清潔劑清洗乾淨，有深度清潔的效果。

環保即棄餐具 安全檢測

